



Willkommen

beim Heutigen-Restaurant



Friedrich & Margarete

Ausg'steckt is':

Jänner	2023	von	6.	bis	26.
Februar	2023	von	6.	bis	26.
März	2023	von	6.	bis	26.
April	2023	von	6.	bis	26.
Mai	2023	von	6.	bis	26.
Juni	2023	von	6.	bis	26.
Juli	2023	von	6.	bis	26.
August	2023	von	6.	bis	26.
September	2023	von	6.	bis	26.
Oktober	2023	von	6.	bis	26.
November	2023	von	6.	bis	26.
Dezember	2023	von	6.	bis	22.

Weinfest	von	30.6.	bis	16.7.
Traiskirchen				

Alle Preise in dieser Speisekarte sind in € zu verstehen und inkl. Ust.

Gerne gehen wir auf Ihre Persönlichen Wünsche ein:

Umbestellung mit Mehraufwand +1,40€

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Speisen auch zum Mitnehmen zu:

To-Go Box (falls benötigt) groß 0,70€

To-Go Box (falls benötigt) klein 0,40

Unsere Figenbau-Weine

			Flasche ab Hof
Weißweine:			
	1/8l	0,75l	
Welschriesling 2022	2,20	11	5,90
trocken, frisch & fruchtig			
Rotgipfler 2019	2,60	13	6,60
<u>NÖ Goldmedaille 2020, Thermenregion TOP100 2020</u>			
Exotische Frucht von Mango und Steinobst mit feiner Mineralik			
Muskat Ottonel 2021 halbtrocken	2,30	11,50	5,90
Gemischter Satz 2020	2,10	10,50	5,90
Neuburger 2022	2,20	11	5,90
trocken, fein nussig			
Chardonnay 2021 halbtrocken	2,20	11	5,90
Floriani 2018	2,80	14	7,50
Rotgipfler, lieblich mit markanten Honignoten			
Landwein Weiß	1,70		3,60
Zweigelt Rosé 2021 trocken	2,10	10,50	5,90
Zweigelt Rosé Frizzante der Liebliche mit Erdbeerfrucht	2,60	13	6,90
Muskat Ottonel Frizzante der unglaublich Duftige	2,60	13	6,90
			Flasche ab Hof
Aus der österreichischen Eiche Rote Reserveweine:	1/8l	0,75l	
Zweigelt Badener Berg Reserve 2018	3,60	18	11
<u>GOLD Thermenregion 2022</u>			
Harmonisch, samtig, extraktsüß und tanninreich			
Pinot Noir Harterberg Reserve 2017	3,70	18,50	14,80
<u>Thermenregion TOP100 2019</u>			
Ausdrucksstark, würzig und aufregend,			
			Flasche ab Hof
Rotweine:	1/8l	0,75l	
Zweigelt 2017	2,20	11	5,90
trocken, fruchtige Weichselnoten			
Blauer Burgunder 2017	2	10	5,80
Beerenfrucht und rund am Gaumen, Pinot Noir, halbtrocken			
Spritzer:	1/4l	1/2l	
1 Glas Pfirsichbowle	4,10		
Spritzer Weiß/Rot	2,40	4,80	
Lifter Weiß/Rot	3,10	6,20	
Kaiserspritzer	3,10	6,20	
Hugo gespritzt	3,70	7,40	
Aperolspritzer	4,10	8,20	

Knabberereien und Kleinigkeiten

passend zum Achterl:

Gesalzene MANDELN selbst geröstet	3,10

BROT mit hausgemachten AUFSTRICHEN zur Wahl stehen: Liptauer, Eiaufstich, Grammelschmalz, Gorgonzola, Brat'lfett	3,90

BELEGTES BROT (ca.13dag Aufschnitt)* Wahlweise mit: Kaltem Braten vom Schopf oder Kümmelbraten	5,40*
Emmentaler oder Extrawurst	5,10*
Schinken oder Salami	5,40*
Rohschinken (10dag)*	5,40*

BRATENSPITZ Kornspitz gefüllt mit Kümmelbraten, süßem Senf, Kren und Pfefferoni	5,90

SCHNITZELSEMMEL	5,90

KÄRNTNER HAUSWÜRSTEL fein aufgeschnitten mit einem Brot	3,90

SOLETTI mit hausgemachtem LIPTAUER (ca.7dag)*	1,80 3,80*

KARTOFFELCHIPS	1,80

Als Vorspeisen oder für Zwischendurch

<u>Hausgemachte SUPPEN:</u>	4,20
Unsere Auswahl variiert, Ihr Kellner informiert Sie gerne FRITTATENSUPPE gibt es immer ☺	

SCHAFSKÄSEGUPFERL	4,60
garniert mit Zwiebel und Kürbiskernöl	

SCHINKENROLLE	6,90
gefüllt mit Gemüsemayo, mit Kren verfeinert und mit reichlich grünem Salat garniert	

8-SORTEN KÄSEPLATTE	12,50
mit frischem Brot	

VARIATION hausgemachter AUFSTRICHE	6,60
mit 2 Schnitten Brot oder einem Gebäck	

WINZERPLATTE mit hausgemachten Wurst- u. Fleischwaren,	13,60
Aufstrichen, Käse, Pfefferoni, Brot, etc.	

SAURE EXTARWURST ca.15 dag*	5,60*
mit Zwiebel und Brot auf Wunsch auch Kürbiskernöl	

1Schnitte Hausbrot	0,80
1 Stück Gebäck	1,50

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Beilagen zu Schnitzel & Co

Unsere SALATE:

*All unsere Salat sind stets frisch und Hausgemacht...
Bis auf den Krautsalat und der kommt direkt vom Bauern.*

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Krautsalat
Bohnensalat, Tomatensalat, Blattsalat,
Schwarzwurzelsalat oder Gemischter Salat 4,20

Semmelknödel 3,80

Sauerkraut 3

Pommes Frites 4,20

Brat- oder Petersilienkartoffeln 4,20

Kartoffelpuffer 3,20

Reis 3

1 Schnitte Hausbrot 0,80

1 Stück Gebäck 1,50

Gebackenes und Gebratenes

SCHOPF oder KÜMMELBRATEN 12,90
mit Sauerkraut und Semmelknödel
wir empfehlen stets den Braten der gerade frisch aus dem Ofen kommt ☺

SCHOPF oder KÜMMELBRATEN ca.20 dag* 7,90*
Warm oder Kalt mit Senf, Kren und Brot

SCHNITZEL vom SCHWEIN 8,90
nach Art des Hauses leicht gesurt

SCHNITZEL von der PUTE 9,40

CORDON BLEU vom Schwein 11,90
oder von der Pute 12,40

Gebackene PUTENSTREIFEN auf BLATTSALAT 10,90
mit Tomaten und Kürbiskern-Öl garniert

Natürlich auch GEBRATEN möglich 11,90

Gebackene HÜHNERKEULE 5,50

Fast alle Speisen sind auch als

Kinderportion Erhältlich: - 1€

Gebackene HÜHNERLEBER 10,50
mit Sauce Tartare

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Vegetarische Alternativen

**Geröstete KNÖDEL mit EI
und grünem Salat** 10,50

SEMMEKNÖDEL mit SAUERKRAUT 6,80

**Gebackene CHAMPIGNONS
mit Sauce Tartate** 9,90

**Gebackener EMMENTALER
mit Sauce Tartare und Preiselbeeren** 10,50

**GEMÜSESCHNITZEL
auf Salatbukett mit Sauce Tartare** 10,90

**8-SORTEN KÄSEPLATTE
mit frischem Brot** 12,50

**Große SALATPLATTE
mit Gebäck** 9,90

Fast alle Speisen sind auch als

Kinderportion Erhältlich: - 1€

Hausgemachte Spezialitäten

Hausgemachte BRATWURST	
mit Senf, Kren und Brot	7,90
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	11,30

Hausgemachte BLUTWURST	
heiß oder kalt mit Senf, Kren und Brot	7,90
gebraten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	11,30

BLUNZENGRÖSTEL	10,50
mit Krenhauberl	

Gebackene BLUNZENTALER	11,90
auf Blatt- und Kartoffelsalat	
mit Tomaten und Kürbiskernöl	

Hausgemachte PRESSWURST ca.20 dag*	6,40*
mit Senf, Kren und Brot	

PRESSWURST in ESSIG und ÖL ca.20 dag*	6,70*
mit Brot, wahlweise auch mit Kürbiskernöl	

WINZERPLATTE mit hausgemachten Wurst- u. Fleischwaren,	13,60
Aufstrichen, Käse, Pfefferoni, Brot, etc.	

1 Schnitte Hausbrot	0,80
1 Stück Gebäck	1,50

Die meisten dieser Speisen sind
auch als Kinderportion
Erhältlich: - 1€

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Süße Sachen

1 Stück hausgemachte PALATSCHINKE **2,70**
mit Marillenmarmelade,
Nougatcreme,
Preiselbeeren,
Ahornsirup
oder nur Zucker

Unsere hausgemachten MEHLSPEISEN **4,50**

Unsere Auswahl variiert, Ihr Kellner informiert Sie gerne

TOPFENAUF LAUF
und KARDINALSCHNITTE
gibt es immer ☺

Hausgemachte VANILLESAUCE **1,20**

Pischinger HASELNUSS-ECKEN **3,90**

Pischinger OBLATTEN-TORTE **3,90**

Warme Getränke

Bier & Schnaps

Warme Getränke:

Melange	3,60
Cappuccino mit Schlag	3,90
Hauskaffee	4,20
Gr. Brauner / Großer Espresso	4,60
Kl. Brauner / Espresso	2,90
Verlängerter Schwarz / Braun	3,60
Div. Teesorten	2,90
Kakao	4,20

Bier:

0.5l Fl Budweiser Original Lager	4,40
0.5l Fl Gösser Märzen	4,40
0.5l Fl Schlossgold Alkoholfrei	4,40

Brände/Schnäpse:

2cl Eigenbau Neuburgerbrand Jg. 1992	3,50
2cl Marillenschnaps	3,30
2cl Birnenschnaps	3,30
2cl Hausgemachter Nusschnaps	3,50

Alkoholfreie Getränke

	1/4l	1/2l
Hausmost naturtrüb, rosé	3,40	6,80
Most mit Soda gespritzt	2,40	4,80
Most mit Soda „überschwemmt“		3,80
Apfelsaft naturtrüb	3,40	
Apfelsaft mit Soda gespritzt	2,40	4,80
Apfelsaft mit Soda „überschwemmt“		3,80
Almdudler oder Cola	2,80	
Almdudler mit Soda gespritzt	2,10	4,20
Almdudler mit Soda „überschwemmt“		3,50
Jugendgetränk Holunder	1,90	3,80
Sodawasser	1,40	2,80
	Fl	
0,35l Frucade oder Cola	2,90	
1l Almdudler	6,50	
0.33l Vöslauer (prickelnd od. Still)	2,60	
1l Vöslauer (prickelnd od. Still)	4,90	

!!Alle Mischgetränke mit Leitungswasser statt Soda –40c!!